

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO SPRENDIMAS**2017 m. rugpjūčio 3 d.****dėl vyno sektoriaus produkto specifikacijos pakeitimo paraiškos, numatytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnyje, paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*****[Montravel (SKVN)]**

(2017/C 255/12)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ⁽¹⁾, ypač į jo 97 straipsnio 3 dalį,

kadangi:

- (1) remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsniu, Prancūzija pateikė produkto „Montravel“ specifikacijos pakeitimo paraišką;
- (2) Komisija paraišką išnagrinėjo ir nustatė, kad Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 93–96 straipsniuose, 97 straipsnio 1 dalyje ir 100, 101, 102 straipsniuose nustatytos sąlygos įvykdytos;
- (3) siekiant suteikti galimybę pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsnį pateikti prieštaravimo pareiškimus, *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* reikia paskelbti produkto „Montravel“ specifikacijos pakeitimo paraišką,

NUSPRENDĖ:

Vienintelis straipsnis

Pagal Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnį pateikta produkto „Montravel“ (SKVN) specifikacijos pakeitimo paraiška pateikiama šio sprendimo priede.

Remiantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 98 straipsniu, per du mėnesius nuo šio sprendimo paskelbimo dienos *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* galima paprieštarauti šio straipsnio pirmoje pastraipoje nurodyto pavadinimo specifikacijos pakeitimui.

Priimta Briuselyje 2017 m. rugpjūčio 3 d.

Komisijos vardu

Phil HOGAN

Komisijos narys

⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

PRIEDAS

„MONTRAVEL“

AOP-FR-A0923-AM01

Paraiškos pateikimo data: 2014 m. gruodžio 22 d.

SPECIFIKACIJOS PAKEITIMO PARAIŠKA

1. **Pakeitimui taikomos taisyklės**

Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 105 straipsnis – Reikšmingas pakeitimas

2. **Pakeitimo aprašymas ir pagrindimas**2.1. *Geografinė vietovė*

Specifikacijos 1 skyriaus IV punkto 1 dalyje iš dalies pakeista geografinė gamybos vietovė: išbraukta *Saint-Seurin de Prats* komuna ir įtrauktos *Le Fleix* ir *Monfaucon* komunos. Šiose dviejose komunose driekiasi pradinėje geografinėje vietovėje prasidėję šlaitai, jų geologinė sandara yra ta pati, o visa *Saint-Seurin-de-Prats* komuna yra aliuvinėje Dordonės lygumoje.

Iš dalies pakeičiamas bendrojo dokumento 6 punktas.

2.2. *Nustatyti sklypai*

1 skyriaus IV punkto 2 dalyje dėl sklypų nustatymo įterpiama data, kurią kompetentinga nacionalinė institucija patvirtino pakeitimus, susijusius su naujai apibrėžtoje geografinėje gamybos vietovėje nustatytu sklypu, todėl į specifikaciją įrašoma nacionalinio komiteto patvirtinta data. Primenama, kad sklypų nustatymas reiškia sklypų geografinėje gamybos vietovėje, kuriuose gali būti gaminamas saugomos kilmės vietos nuoroda žymimas produktas, parinkimą.

Bendrajam dokumentui šis pakeitimas įtakos neturi.

2.3. *Arčiausiai esanti vietovė*

Dėl pakeistos geografinės vietovės pakeista 1 skyriaus IV punkto 3 dalis, susijusi su arčiausiai esančia vietove, kurioje užsiimama vyndaryste, gaminami ir brandinami vynai. Iš tiesų tai, kad į geografinę vietovę įtraukiamos dvi naujos *Le Fleix* ir *Monfaucon* komunos, reiškia, kad jos nebeatenka į arčiausiai esančią vietovę.

Ir atvirkščiai, iš geografinės vietovės išbraukta *Saint-Seurin-de-Prats* komuna įtraukiama į arčiausiai esančią vietovę ir į komunų sąrašą, atsižvelgiant į esamą vyndarystės praktiką.

Iš dalies pakeičiamas bendrojo dokumento 9 punktas.

2.4. *Ryšys su vietove*

Dėl geografinės vietovės pakeitimo specifikacijos 1 skyriaus X punkto „Ryšys su geografine vietove“ 1 dalies „Informacija apie geografinę vietovę“ pirmoje pastraipoje ištaisomas gamybos vietovės komunų skaičius: skaičius „14“ pakeičiamas skaičiumi „15“.

Be to, į geografinę vietovę įtrauktų komunų geologinė sandara yra identiška aprašytajai „Ryšys su vietove“, todėl ryšys nepakeistas.

BENDRASIS DOKUMENTAS

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Montravel“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN – saugoma kilmės vietos nuoroda

3. **Vynuogių produktų kategorijos**

1. Vynas

4. Vyno (-ų) aprašymas

Baltieji vynai

Baltasis vynas gaminamas iš vynuogių ar bent iš dviejų pagrindinių vynuogių rūšių pagamintų vynų junginio. Baltos spalvos vynuogės dėl gausybės derinių pasižymi egzotiniais aromatais, intensyvumu, mineraline kokybe ir ilgai burnoje išliekančiu skoniu. Brandinti su nuosėdomis, kartais ąžuolo statinėse, šie sausi baltieji vynai labai vertinami dėl stiprumo, sodrumo ir ilgus metus neprarandamo mineralinio gaivumo.

Minimali natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra 10,5 %.

Visuminė alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra 13 % (po sodrinimo).

Fermentuojamų cukrų (gliukozė, fruktozė) kiekis yra mažesnis nei 3 g/l.

Raudonieji vynai

Raudonieji vynai gaminami iš vynuogių arba vynų mišinio. Jų spalva labai sodri ir intensyvi. Tamsių džiovintų uogų aromatas laikui bėgant įgyja augalų ir prieskonių natų. Skonis stiprus ir tuo pačiu malonus, aiškiai jaučiami taninai ir subtilumas. Tai prabangūs vynai, jų skonis atsiskleidžia po keletu metų.

Minimali natūrali alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra 11 %.

Visuminė alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra 13,5 % (po sodrinimo).

Didžiausias obuolių rūgšties kiekis – 0,4 g/l.

Fermentuojamų cukrų (gliukozė, fruktozė) kiekis yra mažesnis nei 3 g/l.

5. Vyno gamybos metodai

a. Pagrindiniai vynininkystės metodai

Auginimo praktika

Minimalus vynuogyno tankumas – 5 000 vynmedžių sodinių viename hektare. Atstumas tarp eilių negali būti didesnis nei 2 m, o atstumas tarp augalų toje pačioje eilėje ne mažesnis nei 0,80 m.

Vynmedžiai genimi *Guyot* arba *Royat* būdais; arba genimi trumpai, ant augalo paliekant ne daugiau kaip 10 pumpurų.

Laistyti draudžiama.

Specifinis vynininkystės metodas

Draudžiama parduoti skirtą produktą termiškai apdoroti aukštesnėje nei 40 °C temperatūroje. Brandinant vynuose draudžiama naudoti medžio skiedras. Draudžiama pridėti taninų. Po sodrinimo bendra alkoholio koncentracija tūrio procentais raudonuosiuose vynuose yra ne didesnė nei 13,5 %, o baltuosiuose vynuose – ne daugiau nei 13 %. Be pirmiau minėtų nuostatų, vynai turi atitikti vynininkystės metodus, atsižvelgiant į reikalavimus, nustatytus Europos Sąjungos lygmeniu ir Žemės ūkio kodekse.

b. Didžiausias gamybos kiekis

raudonas vynas:

60 hektolitrų iš vieno hektaro

baltasis vynas:

70 hektolitrų iš vieno hektaro

6. Nustatyta vietovė

Vynuogių derlius nuimamas, vyndaryste užsiimama, vynas gaminamas, brandinamas ir, tik raudonųjų vynų atveju – išpilstomas Dordonės departamento komunose: Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Le Fleix, Fougueyrolles, Lamothe-Montravel, Monfaucon, Montcaret, Montazeau, Montpeyroux, Nastringues, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Vivien ir Vélignes.

7. Pagrindinės vyninių vynuogių veislės

Cabernet-Sauvignon N

Cabernet franc N

Cot N

Muscadelle B

Merlot N

Semillon B

Sauvignon gris G

Sauvignon B

8. Ryšys (-iai) su geografine vietoje

Geografinė SKVN „Montravel“ vietovė skiriasi nuo kitų Beržerako vietovių geomorfologine savo šlaitų sandara, čia į žemės paviršių iškyla klintinės uolienos. Nustatytiems sklypams labiau tinka gerai drenuojami sklypai, kurių dirvožemyje esama klinčių ir molio, esantys plynaukštėse, taip pat pietiniai šlaitai.

Noras kuo geriau išnaudoti šį privalumą raudonųjų vynu atveju pasireiškia tuo, kad augalai sodinami tankiau, nei kitose Beržerako vietovėse, taip pat specifiniu mišiniu, kuriame vyrauja *Merlot N* veislė, ir noru gaminti ilgam brandinimui tinkančius vynus. Tai daroma vynu brandinimui draudžiant naudoti medžio skiedras, pridėti taninų, derlių apdoroti termiškai viršijant 40 °C ribą ar naudoti ištisinius presus ar konteinerius su įtaisytais plokšteliniais siurbliais.

Raudonieji vynai brandinami ne trumpiau kaip aštuoniolika mėnesių, iš kurių ne trumpiau kaip tris mėnesius – buteliuose. Jų spalva labai sodri ir intensyvi. Tamsių džiovintų uogų aromatas laikui bėgant įgyja augalų ir prieskonių natų. Skonis stiprus ir tuo pačiu malonus, aiškiai jaučiami taninai ir subtilumas. Nors šiuos raudonuosius vynus galima degustuoti pirmaisiais metais, kai jie pasižymi gaivumu ir vaisių skoniu, tai prabangūs vynai, kurių skonis atsiskleidžia po kelerių metų. Įtraukdami į gamybos sąlygas brandinimo nustatytoje geografinėje bei arčiausiai esančioje vietovėje buteliuose trukmę, gamintojai siekia geriau išsaugoti produkto kokybę ir specifiskumą, o kartu ir gerą saugomos kilmės vietos nuorodos vardą.

Baltųjų sausų vynu atveju jūrinis klimatas, visada didelė drėgmė ir molingas dirvožemis leidžia išvengti vandens trūkumo ar perkaitimo vasarą, taip palengvinama optimali vynuogių branda. Šie vynai gaminami iš veislių mišinio, kuriame vyrauja pagrindinės veislės – *sémillon B* ir *sauvignon B* ar *sauvignon gris G*. Šios baltos spalvos vynuogės dėl gausybės derinių pasižymi egzotiniais aromatais, intensyvumu, mineraline kokybe ir ilgai burnoje išliekančiu skoniu. Brandinti su nuosėdomis, kartais ažuolo statinėse, šie sausi baltieji vynai labai vertinami dėl stiprumo, sodrumo ir ilgus metus neprarandamo mineralinio gaivumo.

Seniausias „Montravel“ paminėjimas siekia 1080 m., kai *Saint-Florent de Saumur* vienuolyno benediktinai įsikūrė Monkarė, Brilyje, Bonevilyje ir Monravelyje. Čia jie sukultūrinio nedirbamas žemes ir ėmė auginti vynuoges ir javus, tikinčiųjų bendruomenėje laikomus šventais augalais.

Garsiausias „Montravel“ vyndarys, be abejo, yra filosofas Mišelis de Montenis, Bordo meras; jo vynuogynai driekėsi iki pat bokšto, kuriame jis mėgo užsidaryti ir rašyti: „Vynuogynai, malonumo sodai ir vieta, yra nepaprastai gražūs. Būdamas juose aš supratau, kiek daug įgūdžių tenka panaudoti duobėtoje, kalvotoje, nelygioje žemėje“.

1903 m. Edouard Féret, knygos „Bergerac et ses vins“ („Beržerakas ir jo vynai“) autorius, pateikė tokius pastebėjimus apie „Montravel“ vynu gamybos vietovę: „Raudonieji vynai pasižymi stiprumu, ryškia spalva, stipriu skoniu, o tam tikrų derliaus metų vynai smarkiai panašūs į puikiuosius Kastijono vynus“.

Taigi, dėl savo istorinės svarbos ir įdomių su produktu susijusių vietų saugoma kilmės vietos nuoroda „Montravel“ liudija gilų ryšį su vynuogininkyste šioje vietovėje, kur žmonės sunkiai dirbo, kaupė žinias ir patirtį, kad sukurtų išskirtinį ir savą, gerai žinomą, baltąjį ir raudonąjį vynu, kuris paprastai parduodamas buteliuose.

9. Kitos pagrindinės sąlygos

Arčiausiai esanti vietovė

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis

Su gamyba nustatytoje geografinėje vietovėje susijusi nukrypti leidžianti nuostata

Sąlygos aprašymas

Arčiausiai esanti vietovė, kuriai taikoma su vyndaryste, vyno gamyba, brandinimu ir, tik raudonųjų vynu atveju – išpilstymu, susijusi nukrypti leidžianti nuostata, apima šių komunų teritoriją:

Dordonės departamente: *Bergerac, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Seurin-de-Prats*;

Žirondos departamente: *Francs, Gardegan-et-Tourtirac, Gensac, Landerrouat, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Pineuilh, Saint-Avit-Saint-Nazaire ir Saint-Emilion*.

Stambesnė geografinė vietovė

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis

Papildomos nuostatos dėl ženklinimo

Sąlygos aprašymas

Vynų, kuriems suteikta saugoma geografinė nuoroda „Montravel“, etiketėse galima nurodyti stambesnę geografinę vietovę „Sud-Ouest“. Ši stambesnė geografinė vietovė taip pat gali būti nurodyta reklaminiuose leidiniuose ir ant indų. Didesnės geografinės vietovės pavadinimas neturi būti rašomas stambesniu (nei didesniu, nei platesniu) šriftu negu šriftas, kuriuo užrašyta saugoma kilmės vietos nuoroda.

Išpilstymas

Teisinis pagrindas

Nacionalinės teisės aktai

Papildomų reikalavimų rūšis

Pakavimas nustatytoje vietovėje

Sąlygos aprašymas

Raudonieji vynai brandinami ne trumpiau kaip iki antrųjų metų, einančių po derliaus metų, kovo 31 d., o iš to laiko ne trumpiau kaip tris mėnesius brandinami buteliuose.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0d52a671-4b5e-4158-ab9f-a37fc2394688
